

Banh lot

Ingrédients:

Pâte pour les "haricots" au pandan:

60g de farine de riz
40g de féculé de tapioca
50g de feuilles de pandan
300ml d'eau

Sauce de coco sucrée:

200ml de lait de coco
2 c. à table de sucre
1/4 de c. à thé de sel

Sirop:

100g de sucre de canne
200ml d'eau

Étapes:

Extraction de l'essence de pandan: voir vidéo. L'extraction de pandan se fait avec 50g de feuilles et 300ml d'eau.

Mixer l'extrait de pandan (300ml) à 60g de farine de riz et 40g de féculé de tapioca. Bien mélanger.

Verser la moitié du mélange dans une casserole et chauffer à feu très bas en remuant constamment.

Dès que le mélange commence à s'épaissir (laisse des traces sur le fond de la casserole), baisser le feu au minimum et continuer de remuer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide, mais que le mélange reste souple.

Ajouter la 2e moitié du mélange à la pâte et remuer constamment jusqu'à un épaississement homogène, sans liquide, mais souple.

Mettre la pâte dans un contenant qui a des trous en vue du pressage.

Presser la pâte dans de l'eau qui chauffe (ébullition lente). Les nouilles tomberont au fond, mais flotteront à la surface quand elles sont cuites.

Quand toutes les nouilles flotteront, les transférer à l'aide d'une passoire vers un bol d'eau glacée pour arrêter la cuisson et durcir la pâte. Mettre de côté pour faire les 2 garnitures.

Pour la sauce de coco sucrée, mélanger 200ml de lait de coco, 2 c. à table de sucre et 1/4 de c. à thé de sel. Chauffer à feu doux pour faire dissoudre le sucre et le sel. Quand c'est dissout, fermer le feu et mettre de côté.

Pour faire le sirop, dissoudre 100g de sucre de canne dans 200ml d'eau. Chauffer à feu moyen pour aider à dissoudre le sucre. Quand il est dissout, fermer le feu et mettre de côté pour refroidir.

Quand tout les éléments sont refroidis, combinez-les dans les proportions que vous désirez.

Pour garder les nouilles non-utilisées, gardez-les dans un contenant en vous assurant que celles-ci soient submergées dans de l'eau, afin d'éviter qu'elles s'assèchent.

Le sirop et le lait de coco peuvent être gardés dans des bocaux simples au réfrigérateur. Le lait de coco sucré peut se dissocier et faire 2 couches dans son bocal (crème en haut et eau en bas); il vous suffira de brasser le bocal afin de remélanger le tout et continuer à utiliser la crème de coco.